Appareil pour Tarte Sucrée
Bouteille de 1 kg

DESCRIPTION

L'appareil pour tarte sucrée 1,2,3 Délices est un mélange d'œufs entiers frais, de crème fraîche, de lait et de sucre.
Sa recette particulièrement crémeuse vous permet de réaliser des tartes aux fruits et clafoutis onctueux.

Grâce à un traitement lent et à basse température directement dans son emballage, l'appareil pour tarte sucrée 1,2,3 Délices vous apporte les garanties gustatives, organoleptiques et la sécurité alimentaire que vous exigez.

Il est conditionné en bouteille plastique à poignée.
Son bouchon à vis assure une facilité d'ouverture et de fermeture.

DECLARATION D'INGREDIENTS

Lait écrémé reconstitué, œufs entiers, crème fraîche, sucre, amidon modifié (E1422), arôme naturel, stabilisants: cellulose, gomme de cellulose.

ALLERGENES - OGM - IONISATION (Attestation sur demande)

- Allergènes : contient oeufs et crème (lait).
- Les ingrédients sont non OGM
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

APPLICATIONS - MODE D'EMPLOI

Préparation tarte aux fruits

1- Faites cuire à blanc à 200-210°C la pâte brisée avec les fruits.
2- Versez l'appareil sur les fruits sans les recouvrir totalement, et ajustez la température du four.
3- Vérifiez la prise de l'appareil après 15 mn, ajustez les paramètres de cuisson selon votre équipement.

L'appareil pour tarte sucrée 1,2,3 Délices s'utilise avec des fruits frais, surgelés ou en conserve.
Il permet également la réalisation de pain perdu, de pot de crème et de clafoutis aux fruits rouge (ajout d'un peu de Maïzena).

DLC ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC : 30 jours par rapport à la date de fabrication entre 0°C et +4°C.
A utiliser dans les 48 h après ouverture.

ANALYSES CHIMIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES (Moyenne pour 100g)*

Analyses	Normes
Protides	4,6%
Lipides	2,2%
Glucides	19,1%
Minéraux	0,9%
Matière sèche	32,2%
Valeur énergétique pour 100 g	114 Kcal / 478 Kj

* ces valeurs sont données à titre indicatif

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes	Méthodes de référence
Bactéries aérobies mésophiles	< 10 000 /g	NF V08-051
Entérobactéries	< 10 /g	NF V08-054
Salmonelles	Absence / 25 g	NF V08-052

ANALYSES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Liquide.
Couleur :	Beige
Texture :	Liquide onctueux.
Odeur, saveur :	Caractéristique du mélange œuf-crème vanillé.

Pour nous contacter : contact@ovoteam.net

OVOTEAM
Tél. 33 (0) 296 320 799 - Fax. 33 (0) 296 320 726
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -
www.ovoteam.net

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM
OVIPAC is a trademark of OVOTEAM

Appareil pour Tarte Sucrée
Bouteille de 1 kg

FICHE LOGISTIQUE

	Bouteille 1KG
Code interne UL :	**8752**
CARACTERISTIQUES UC - bouteille :	
EAN 13 :	3474240087522
poids net (kg) :	1
poids net à vide (g) :	40
hauteur (mm) :	175
largeur (mm) :	85
longueur (mm) :	99
CARACTERISTIQUES DE L'UL - Pack :	
DUN 14 :	13474240087529
contenu (nombre de bouteille) :	6
poids net colis (kg) :	6
poids brut du colis (kg) :	6,3
poids du film rétractable (g)	31
hauteur (mm)	175
largeur (mm)	198
longueur (mm)	255
CARACTERISTIQUES PALETTE :	
type de palette :	80 x 120
nb d'UL / palette :	108
nb de couche / palette :	6
nb d'UL / couche :	18
nb UC /palette	648
poids net de la palette (kg) :	648
poids brut de la palette (kg) (1) :	680
hauteur (mm) (2):	1100
largeur (mm) :	800
longueur (mm) :	1200

(1) : rajouter tare palette (27kg)

(2) : rajouter hauteur support (147mm)

Légende : UC : Unité Consommateur / UL : Unité Logistique

N° D'AGREMENT : FR 22.171.01 CE

Pour nous contacter : contact@ovoteam.net

OVOTEAM
Tél. 33 (0) 296 320 799 - Fax. 33 (0) 296 320 726
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -
www.ovoteam.net

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM
OVIPAC is a trademark of OVOTEAM